

FICHA TÉCNICA-101
Banana
Revisão n.º 1



Denominação do Produto: Banana
Nome Científico: *Musa sapientum*

**Características Organolépticas do Produto/
Características Físicas do Produto**

Cor: A casca é amarela e/ou verde.

Odor/Sabor: sabor doce, intenso e perfumado. Isentas de odores e/ou sabores estranhos.

Forma: oblonga e ligeiramente curvada.

Características mínimas de qualidade:

Tidas em conta as tolerâncias admitidas, os produtos devem apresentar-se:

- inteiros, são e os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
 - limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,
 - praticamente isentos de parasitas e de ataques de parasitas na polpa,
 - isentos de humidades exteriores anormais,
 - isentos de odores e/ou sabores estranhos.
- O estado dos produtos deve permitir-lhes:
- suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos,
 - chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

Características Nutricionais*

(composição por 100g da parte edível):

Parte edível: 59 %

Proteína: 1,7 g

Hidratos de carbono: 20,5 g

Valor energético: 46 cal

*Banana de casca amarela

Cálcio: 9 mg

Fósforo: 24 mg

Ferro: 0,4 mg



Características mínimas de maturação:

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório. O desenvolvimento e o estado de maturação dos produtos devem permitir-lhes prosseguir o processo de maturação e alcançar um grau de maturação satisfatório.

Tolerâncias

É admitida em cada lote uma tolerância de 10 %, em número ou em peso, de produtos que não correspondam às características mínimas de qualidade. Esta tolerância não abrange, porém, produtos com podridões ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

Características medicinais

As propriedades medicinais que lhe são características, são: Regulação do trânsito intestinal. O seu elevado conteúdo em potássio e o seu elevado conteúdo em sódio tornam a banana recomendável para quem sofre de hipertensão arterial e outros problemas dos vasos sanguíneos e do coração.

Condições de armazenagem

Temperatura (°C): 13 a 14

Humidade Relativa (%): 90 a 95

Os dados devem ser considerados a título indicativo, uma vez que a sensibilidade de cada produto hortofrutícola é determinada por diversos factores.

Transporte

Viatura isotérmica (sistema de refrigeração opcional, de acordo com a distância percorrida)

Apresentam certificado ATP:

- os veículos que realizam transportes internacionais de produtos alimentares perecíveis;
- os veículos que realizam transportes desses produtos exclusivamente no território nacional, com largura superior a 2,55 m.

Recomendações manuseamento

Evitar choques mecânicos violentos

FICHA TÉCNICA-101

Banana

Revisão n.º 1

Denominação do Produto: Banana

Nome Científico: *Musa sapientum*

Rotulagem

Identificação do embalador e/ou expedidor

Marcação da origem do produto

Nome completo do país de origem. No caso dos produtos originários de um Estado-Membro, esta indicação deve ser aposta na língua do país de origem ou em qualquer outra língua que seja compreensível para os consumidores do país de destino. No caso de outros produtos, deve sê-lo em qualquer língua compreensível para os consumidores do país de destino.

Uso Pretendido para o Produto

Produto de consumo generalizado por todos os grupos de população.

Fontes Bibliográficas

> • Reg. (CE) n.º 1221/2001 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2008

> • Tabela da Composição dos alimentos Portugueses (INSTITUTO Nacional Dr. Ricardo Jorge)

> • Almeida, D., 2005, Manuseamento de Produtos Hortofrutícolas - SPI – Sociedade Portuguesa de Inovação, Porto.

> • Pinto, p.m.z. e Morais, A.M.M.B., 2000. Boas Práticas para a Conservação de Produtos Hortícolas. AESBUC (Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica. Porto.

ELABORADO: Mário Linhares

APROVADO: Esmeralda Ferreira

Data 21/10/2009

Rua Parque Desportivo
4740-680 Barqueiros
Portugal HF 10377

NIF: 502472510

Telf. 253 851329
Fax: 253 852928

geral@frutasdocavado.com

Produto:

Origem:

Categoria:

Calibre:

Peso Líquido:

Lote: